

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Agustina, Lina. 2008. "Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka". (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonymous. 2015. What is Vinegar. <http://www.versatilevinegar.org/>. Tanggal akses 4 Maret 2015.
- Anonim. 2013. Acetobacter. <http://Wikipedia.com>. Tanggal akses 13 November 2014.
- Anonim. 2015. Cuka Makan DIXI (*Food Grade Acetic Acid*). <http://www.sidola.com/>. Tanggal akses 23 April 2015.
- Ati, Putri Wohing, dkk. Tugas Mikrobiologi Pangan Khamir/ Yeast *Saccharomyces cerevisiae*. <Http://salamahligizi.blogspot.com/2012/04/Saccharomyces-cerevisiae.html>. Tanggal akses 19 April 2015.
- Auliana, Rizqie. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4371-1996. Cuka Fermentasi. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Baharuddin, dkk. 2009. *Penentuan Mutu Cuka Nira Aren (Arenga pinnata) Berdasarkan SNI 01-4371-1996*. Universitas Hasanuddin: Makassar. Jurnal Perennial, 5(1): 31-35.
- Buckle, K.A., 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Pres.
- Daulay, D dan A. Rahman. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Disai, Pinton. 2011. "Dampak Konsentrasi Larutan Asam Cuka dibawah 5% dan Lama Perendaman terhadap Batas Keamanan dalam Kekerasan Gigi Permanen". (Skripsi S-1 Pendidikan Kedokteran Gigi). Jember: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.
- Desrosier, Norman W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI- Press.

- Gaman, P. M dan K.B, Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hardoyo, Agus Eko Tjahjono, dkk.2007. *Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan Acetobacter aceti B166*. Universitas Lampung: Lampung. Jurnal Sains MIPA. Vol 13 No.1
- Hidayat, Nur dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hersoelistyorini, W., dkk. 2010. *Pengaruh Lama Simpan Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Ubi Kayu*. Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang. Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01 No. 01.
- Intanwidya, Y. 2005. Analisa Cuka Dari Segi Kandungannya Berikut Khasiatnya Masing- masing dari <http://www.mailarchive.com/forum@alumniakabogor.net/html>. Diakses tanggal 14 November 2014.
- Kholis, Neng Siti. 2008. Analisis Kadar Bioetanol dan Glukosa Pada Fermentasi Tepung Ketela Karet (*Monihot glaziovii* Muell) dengan Penambahan  $H_2SO_4$ .
- Kwartiningsih, Endang dan Nuning Sri Mulyati. 2005. *Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta. Jurnal Teknik Kimia Vol.4 No.1 Juni 2005 : 8 -12.
- Lesman. 2008. Bahan Organik. <http://www.lestarimandiri.org/id/pupuk-organik/156-bahan-organik.html>. Diakses tanggal 14 November 2014.
- Muafi, K. 2004. “Produksi asam asetat kasar dari jerami nangka”. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Ni'maturrohman, Wahyu. 2014. “Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan *Acetobacter aceti* Dengan Konsentrasi yang Berbeda” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: FKIP Muhammadiyah Surakarta.
- Nurika, Irnia dan Nur Hidayat. 2001. *Pembuatan Asam Asetat dari Air Kelapa Secara Fermentasi Kontinyu Menggunakan Kolam Bio- Oksidasi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol.2 No 1.

- Pelczar, Michael dan Chan, E.G.S. 1998. *Dasar- Dasar Mikrobiologi Jilid I*. Jakarta: UI Press.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rukmana R. 1997. *Ubi Kayu Budi daya dan Paska Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sa'id, Gumbira. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT Melton Putra.
- Suhardjo dan Clara M. Kusharto. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sumiati, Ernita S.2012. *Kualitas sirup jambu biji merah (psidium guajava l) selama Penyimpanan dengan penambahan kitosan*. Universitas Riau: Pekanbaru. Jurnal.
- Supardi, Imam dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Alumi.
- Susanto, Wahono Hadi. 2011. *Pengaruh Varietas Apel (Malus sylvestris) dan Lama Fermentasi Oleh Khamir Saccharomyces cerivisiae sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan terhadap Karakteristik Sirup*. Universitas Brawijaya: Malang. Jurnal Teknologi, No 3 Vol 12.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : UGM Press.
- Triyono, Agus. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Sari Buah dari Beberapa Varietas Pisang (Musa paradisiaca L)*. Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. ISSN 1693-4393.
- Wahyudi. 2010. Aneka cuka. <http://www.chem-is-try.org/>. Tanggal akses 23 April 2015.
- Waluyo S. 1984. *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta: Dewa Ruci Press.
- Widiastuti, Rinarustin. 2008. “Pemanfaatan Bonggol Pisang Raja Sere (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka” . (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wikanastri H, dkk. 2012. *Aplikasi Proses Fermentasi Kulit Singkong Menggunakan Starter Asal Limbah Kubis dan Sawi Pada Pembuatan Pakan ternak Berpotensi Probiotik*. Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang. Seminar Hasil-Hasil Penelitian.

- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, Edisi Kedelapan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Volk dan Wheeler. 1993. *Mikrobiologi Dasar Jilid 1 Edisi Kelima*. Jakarta: Erlangga.
- Zubaidah, Elok. 2010. *Kajian Perbedaan Kondisi Fermentasi Alkohol dan Konsentrasi Inokulum Pada Pembuatan Cuka Salak (Salacca zalacca)*. Universitas Brawijawa: Malang. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 11 No.2.